

# FORRETTER



## SMAKER FRA ØYRIKET

En smak av ulike lokale råvarer fra øyriket på Hitra og Frøya.

Spør servitøren hva kokkene tilbyr denne dagen.

*Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr, egg, gluten (hvete),  
melk, selleri og soya*

KR. 365,-

## DAMPET BLÅSKJELL FRA TRØNDELAGSKYSTEN

Serveres med en kremet hvitvinssaus,  
hjemmelaget focacciabrød og aioli.

*Allergener: melk, egg, sennep og bløtdyr*

KR. 199,-



# HOVEDRETTER

## DAGENS FANGST FRA FROHAVET

200 gr. ovnsbakt fisk, serveres med potet- og persillerotpuré.

Beurre blanc med trøffel og  
dagens friske grønnsaker.

*Allergener: melk og fisk*

KR. 425,-

## CONFITERT LOKAL KLIPPFISK

Serveres med bakt småpoteter, røkt chili aioli og confitert løk.

*Allergener: fisk, egg, sennep og melk*

KR. 399,-

## GRILLET ENTRECÔTE

300 gr. grillet kjøtt. Serveres med béarnaisesaus,  
confitert tomat, syltet rødbeter og pommes frites.

*Allergener: fisk, egg, sennep, selleri og melk*

KR. 540,-

## BRAISERT SVINEKJAKE FRA TRØNDELAG

Serveres med potetpuré, sesongens grønnsaker og  
kokkens rødvinssjy.

*Allergener: melk og selleri*

KR. 279,-

***Ønsker du vegetar/veganske alternativer? Spør din servitør!***



# HOVEDRETTER



## KYLLINGSALAT

Serveres med rødløk, fetaost, cherry tomater, agurk, krutonger, husets dressing og et dryss parmesan.

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg og sennep*

KR. 225,-

## BURGER A LA HOTELL FRØYA

**Velg mellom brisket (oksekjøtt) eller kylling.**

Burger med luftig brioche brød, crispysalat, coleslaw, syltet rødløk, husets dressing, cheddar, bacon og løkringer.

Serveres med pommefrites.

*Allergener: gluten (hvete), selleri, melk, egg og selleri*

KR. 295,-

## CRISPY BRUSCHETTA

**Velg mellom laks fra Frøya og kylling.**

Serveres på focaccia med salat, agurk, stekt paprika, løk, teriakisaus, syltet rødløk og hvitløksdressing.

*Allergener: gluten (hvete), soya, egg, sennep, melk og fisk*

KR. 259,-

***Ønsker du vegetar/veganske alternativer? Spør din servitør!***



# DESSERTER



## KIRSEBÆR SYMFONI

Hovedrollen er kirsebær og du får kokkens kirsebærmousse, kirsebærkompott og kirsebørsorbet på din tallerken.

*Allergener: melk*

KR. 135,-

## STICKY TOFFEE PUDDING

En klassisk engelsk dessert med fløtekaramellsaus og vaniljeis.

*Allergener: melk og egg*

KR. 110,-

## MANGO OSTEKAKE PÅ BROWNIESBUNN

*Ostekaken har en kjerne på pasjonsfrukt,  
og en smakfull browniesbunn.*

*Allergener: melk, egg og gluten (hvete)*

KR. 125,-



# BARNEMENY



## MINIPØLSER MED POMMES FRITES

*Allergener: gluten (hvete), selleri og soya*

KR. 105,-

## KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES

*Allergener: gluten (hvete), selleri og soya*

KR. 105,-

## PANNEKAKER

2 pannekaker servert med bacon, sukker og blåbærsyltetøy.

*Allergener: gluten (hvete), egg og melk*

KR. 115,-

